

Alti Formaggi: incontri di formazione per conoscere le Dop lombarde

Dopo gli ottimi riscontri dei primi due appuntamenti organizzati da **Alti Formaggi** e tenutisi nei mesi scorsi sul Taleggio D.O.P. e sul Salva Cremasco D.O.P., il prossimo vedrà protagonista il **Provolone Valpadana D.O.P.** e sarà articolato, come di consueto, in due giornate. La prima il **31 agosto**, presso **La Casa di Alti Formaggi a Treviglio (in via Roggia Vignola 9)** e la seconda il **1° settembre presso il Caseificio sperimentale di CRA-FLC (Azienda Cascina Baroncina di Lodi)**. Il **31 agosto**, dalle 15 alle 18, saranno illustrate le caratteristiche del prodotto e la sua storia, cui seguirà l'analisi sensoriale e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il **1° settembre**, invece, dalle 9 alle 12 verrà presentato il processo di produzione: dalla materia prima alla pasta filata. L'azienda **Baroncina** del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e lattiero-Casearie (CRA-FLC) di Lodi, si è distinta negli anni, sia a livello locale che nazionale per le crescenti performance produttive. La partecipazione è gratuita, previa iscrizione obbligatoria sul portale www.altiformaggi.com. Il prossimo appuntamento si terrà nelle giornate del 5 e del 6 ottobre e si parlerà del Taleggio Dop.

